

《美食家》

图书基本信息

书名：《美食家》

13位ISBN编号：9787805749532

10位ISBN编号：7805749531

出版时间：2005-6-1

出版社：古吴轩出版社

作者：陆文夫

页数：189

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

内容概要

美食家这个名称很好听，读起来还真有点美味！如果用通俗的语言来加以解释的话，不妙了：一个十分好吃的人。

好吃还能成家！这是我万万没想到的。想到的事情往往不来，没有想到的事情却常常就在身边；硬是有那么一个因好吃而成家的人，像怪影似的在我身边晃荡了四十年。我藐视他，憎恨他，反对他，弄到后来我一无所长，他却因好吃成精而被封为美食家！

《美食家》仅在巴黎就销售十万册

智慧的陆文夫知道，人可以对各样东西都没兴趣，只是对吃不能没有兴趣，活命要吃，享受要吃，吃与买衣服不同，买一件可以穿三年，可总不能一顿饭吃三年。今天吃了明天就会想变个花样吃。人类要生存，吃是一定要发展的，不管哪个国家都一样，任何人都关心吃的问题。

《美食家》发表后，这位平日里并不太在乎吃的作家就被公认为是美食家了。许多国际友人到苏州都要拜访这位名为美食家的大作家。他们看到中国通过改革之后的巨大变化，用近乎崇拜的态度和语言品尝、评论中国菜，感慨地对老先生讲：你们什么都能改，就是吃别改。

《美食家》仅在巴黎就销售10万册，十几年来每年都在加印。陆文夫第一次到法国时，一家餐馆的老板好说歹说总算说服了已“厌食”的陆先生，请他共进午餐，但第二天早上6点就来接人了，陆文夫纳闷。原来老板要他一同去选择新鲜的菜和鱼肉类食品，亲眼看老板选择价格高出养殖鸡5倍的乡村鸡，他们希望陆先生知道法国餐馆的用料都是鲜活的，决不吃冰箱和超市的食品！

法国有家很高级的饭店，备有很大的汽车停车场，还为顾客备有停机坪，巴黎人常常驾机到这家饭店用餐。饭店的老板傲慢得很。陆文夫先生被请到这家饭店后，用餐前老板开始演说，讲解他自编的食谱。这位老板看不起中国菜，他说他吃过中国菜，油水太大不好吃。生性平和的陆文夫本不爱在这种场合讲话，又加上吃得太辛苦了，便在那里假寐，但听到老板攻击中国菜，他站起来一口气发表了35分钟的讲话，全场时时爆发热烈掌声。陆文夫大讲中国菜，问老板吃过中国菜吗？是在中国吃的中国菜，还是在法国吃的中国菜？老板在法国吃中国菜，就如同我在中国吃法国菜，都是走了样，变了味道的。他告诉法国朋友，中国菜原料多，中国最一般的餐馆点100个菜是平常事。就连街头的小餐馆的食谱也不下几十个品种。在座的法国人大为惊诧。法国大菜无非那么几道，一餐上几十个品种是不可能的。说到这里，陆文夫得意地“呵呵”笑起来，自豪。

他是个货真价实的美食家

陆文夫在姑苏城生活了大辈子，他创办了一份刊物——《苏州杂志》，这是一份颇有档次的刊物。几年前，陆文夫“下海”当上了“老苏州弘文有限公司”的董事长。该公司为海内外观光游客提供富有苏州特色的文化服务，陆文夫出任董事长。

他还开了间酒楼，名为“老苏州茶酒楼”，起立在十全街上。陆文夫亲撰广告，曰：“小店一爿，咭啥花头。无豪华装修，有姑苏风情；无高级桌椅，有文化氛围。”酒楼确实充满了文化气息，一丈多长的银杏木大招牌，店名出自章太炎先生的关门弟子、书法家杨在侯之手。楹联“一见如故酒当茶，天涯来客茶当酒”呼应茶酒二字。楼前的十全街，书坊画廊遍布，是苏州著名的“文化街”；楼后的小巷深处，就是叶圣陶的故居。陆文夫对苏州传统的饮食文化情有独钟，他把酒楼称为“可吃的苏州杂志”。

对于吃，陆文夫很是讲究，他认为，对于一个有文化的食客来说，吃，应求一种境界，或称为环境、气氛、心情、处境。他主张，饮食饭店一定要讲究气氛，只有环境幽雅，气氛浓郁，食客吃起

来才会有兴致，吃得舒服，吃得开心。陆文夫对各地富有特色的民间小吃，很有兴趣，走到哪儿吃到哪儿，总有品不足、尝不够的感觉。他真正做到了“行万里路，尝百口鲜”。难怪朋友都称他是“玩家”、“吃家”。

自小说《美食家》轰动以后，陆文夫每到一家饭店用餐，厨师闻知陆文夫来吃饭，便有些惶惶然，大有美食家面前班门弄斧之感，倘若做坏了一道菜，会坏了自己的名声。陆文夫的味蕾似乎特别敏感、发达，能品尝出各种酒菜色香味的细微差别。一盘鸡丁端上桌，他只需夹一块放进嘴里，就能断定是新鲜鸡肉还是冻鸡肉。他说名厨必须有丰富想象力，不能墨守成规，要不断创新，做出新菜、新味来。按照菜谱做菜，不会有出息。特级厨师应有特级的独创性，应有绝招绝活。可见陆文夫确实是货真价实之美食家。

陆文夫：什么叫美食的环境和心情

陆文夫说：上个世纪50年代，我在江南一个小镇上采访，时过中午，饭馆都已封炉打烊，大饼油条也都是凉的，忽逢一家小饭馆，说是饭也没有了，菜也卖光了，只有一条桂鱼养在河里，可以做个鱼汤。我觉得此乃上策，便进入那家小饭馆。

店主先领我从店堂内的一个窟窿里步下石码头，从河里拎起一个扁圆形的箬篓，篓内果然有一条活桂鱼，约二斤重。按理说，桂鱼超过一斤便不是上品，不嫩。可我此时却希望越大越好，如果是一条四两重的小鱼，那就填不饱肚皮了。

买下鱼之后，店主便领我从一架吱嘎作响的木扶梯上了楼。楼上空无一人，窗外湖光山色，窗下水清见底，河底水草摇曳；风帆过处，群群野鸭惊飞，极目远眺，有青山隐现。“青山隐隐水迢迢，秋尽江南草未凋。”鱼还没吃呐，那情调和味道已经来了。

二斤黄酒，一条桂鱼，面对碧水波光，嘴里哼哼唧唧，“秋水共长天一色，落霞与孤鹜齐飞。”低吟浅酌，足足吃了两个钟头。

此事已经过去了30多年，30多年间我重复啖过无数次的桂鱼，其中有苏州的名菜松鼠桂鱼、清蒸桂鱼、桂鱼雪菜汤、桂鱼圆等。这些名菜都是制作精良，用料考究，如果是清蒸或熬汤的话，都必须有香菇、火腿、冬笋作辅料，那火腿必须是南腿，冬笋不能用罐头里装的。可我总觉得这些制作精良的桂鱼，都不及三十多年前在小酒楼上所吃到的那么鲜美。其实，那小酒馆里的烹调是最简单的，大概只是在桂鱼里放了点葱、姜、黄酒而已。制作精良的桂鱼肯定不会比小酒楼上桂鱼差，如果把小酒楼上的桂鱼放到得月楼的宴席上，和得月楼的桂鱼放在一起，那你肯定会感到得月楼胜过小酒楼。可那青山、碧水、白帆、闲情、诗意又在哪里……

有许多小离家的苏州人，回到家乡之后，到处寻找小馄饨、血粉汤、豆腐花、臭豆腐干、糖粥等这些儿时或青少年时代常吃的食品。找到了以后当然也很高兴，可吃了以后总觉得味道不如从前，这“味道”就需要分解了。一种可能是这些小食品的制作是不如从前，因为现在很少有人愿意花大力气赚小钱，不过，此种不足还是可以想办法加以补复或改进的，可那“味道”的主要之点却无法恢复了。

那时候你吃豆腐花，也许是到外婆家做作客的，把你当作宝贝的外婆给了一笔钱，让表姐表弟陪你去逛玄妙观，那一天你们简直是玩疯了。吃遍了玄妙观里的少摊头之后，还看了出狻猊把戏。童年的欢乐，儿时的友谊，至今还留在那一小碗豆腐花里。

那一次你吃小馄饨，也许是正当初恋，如火的恋情使你们二位不畏冬夜的朔风，手挽着手，肩并着肩，在苏州那空寂无人的小巷里，无休止地弯来拐去。到夜半前后，忽见远处有一簇火光，接着又传来了卖小馄饨的竹梆子声，这才使你们想到了饿，感到了冷。你们飞奔到馄饨摊前，一下子买了三碗

，一人一碗，还有一碗推来让去，最后是平均分配。那小馄饨的味道也确实鲜美，更主要的却是爱情的添加剂。如今你耄耋老矣，他乡漂泊数十年，归来重游旧地，住在一家高级宾馆里，茶饭不思，只想吃碗小馄饨。厨师分外殷勤，做了一客虾肉、荠菜配这高汤的小馄饨。老实说，此种小馄饨要比馄饨担上的好几倍。担子上的小馄饨只抹了一点肉馅，主要是一团馄饨皮，外加肉骨头汤和大蒜叶，可你还是觉得宾馆里的小馄饨不如担子上的小馄饨有滋味。老年人的味觉虽然有点迟钝，但也不会如此不分泾渭。究其原因不在小馄饨，而在环境、处境、心情。

世界上最高明的厨师，也无法调制出那初恋的滋味……

烟、酒、茶、吃，陆文夫一辈子津津乐道

陆文夫爱酒在作家中是出了名的，他酒龄长、酒量大，故有人送他个“酒仙”的雅号，用他自己的话说就是“可以列入酒仙的行列”，50岁时的陆先生一次可以喝一斤多烈性酒。酒能够喝到这个份儿上，是很令人羡慕的。若问他为何如此爱酒？他会一口气说出酒的诸多好处：“酒可以解忧、助兴、催眠、解乏，无所不在，无所不能。”平时在家，他是有菜得饮，无菜亦得饮。其逻辑是有菜不饮枉对佳肴；菜不够，酒来凑，君子在酒不在菜也。他也知道酒喝多了有损健康，可这酒魔力无边，想戒也戒不掉。没办法，只好照喝不误。有一次他患重病，医生劝他今后少喝点酒，他立刻显出为难的样子。医生有些生气：“你是要酒还是要命？”陆文夫心里琢磨：不要命不行，还有小说没有写完；不要酒也不行，活着就少了点情趣。于是他说：“我要命也要酒。”一年醉上三五次不算多，人生能有多少次醉呢？

烟、酒、茶、吃，陆文夫先生一辈子津津乐道。

《美食家》

作者简介

著名美食作家、老苏州弘文有限公司董事长陆文夫7月9日在苏州去世，享年78岁。他曾任中国作家协会副主席、江苏省作家协会主席。中篇小说《美食家》是陆文夫的巅峰之作，1983年发表于《收获》，享誉全球，并且随着时间的流逝显示出某种永恒的魅力。

苏州出了名的有两个文人，一个是鸳鸯蝴蝶的周瘦鹃，一个是贪吃的美食家陆文夫。

《美食家》

书籍目录

- 壹 吃喝小引
- 贰 与我有涉
- 叁 快乐的误会
- 肆 鸣鼓而攻
- 伍 化险为夷
- 陆 人之于味
- 柒 南瓜之类
- 捌 殊途同归
- 玖 士别三日
- 拾 吃客传经
- 拾壹 口福不浅
- 拾贰 巧克力

章节摘录

那时候，苏州有一家出名的面店叫作朱鸿兴，如今还开设在怡园的对面。至于朱鸿兴都有哪许多花式面点，如何美味等等我都不交待了，食谱里都有，算不了稀奇，只想把其中的吃法交待几笔。吃还有什么吃法吗？有的。同样的一碗面，各自都有不同的吃法，美食家对此是颇有研究的。比如说你向朱鸿兴的店堂里一坐：“喂（那时不叫同志）！来一碗××面。”跑堂的稍许一顿，跟着便大声叫喊：“来哉，××面一碗。”那跑堂的为什么要稍许一顿呢，他是在等待你吩咐吃法：硬面，烂面，宽汤，紧汤，拌面；重青（多放蒜叶），免青（不要放蒜叶），重油（多放点油），清淡点（少放油），重面轻浇（面多些，浇头少点），重浇轻面（浇头多，面少点），过桥——浇头不能盖在面碗上，要放在另外的一只盘子里，吃的时候用筷子撵过来，好像是通过一顶石拱桥才跑到你嘴里……如果是朱自治向朱鸿兴的店堂里一坐，你就会听见那跑堂的喊出一连串的切口：“来哉，清炒虾仁一碗，要宽汤、重青，重浇要过桥，硬点！”

《美食家》

精彩短评

- 1、高经理没有办法理解朱经理为什么那么爱吃贪吃对于一个吃不能饱的人来说果腹就是吃饭的唯一目的所以他没有办法理解什么叫好吃于是革命好吃后来连无产阶级都来反对了 怎么那么难吃呢所以那句话是对的每个人的味觉都是一样的资本家觉得好吃的 无产阶级也会觉得好吃只要有条件 无产阶级也想吃好吃的东西味觉是很难亏待的东西其实很多事情跟阶级哪有什么关系孔子早说了 食色性也那是本性啊人不就那点追求嘛活着为了什么就是活得好一点嘛我不知道陆文夫有没有想着那么多我却在想什么革命和改革就是让一部分现在没有活得好的人活得好一点没有吃的好的人吃的好一点而资源有限 无非就是把以前活得好的人拉下台来换一批上去这样往复交替 不就多出了那么多革命什么的了 而高经理犯了一个错误 他太左啦把生命的意义都革命掉了 谁都不会满意啊这哪只是对一种文化的摧毁 也是对人的基本生理需要的无视啊他是忘记了病榻上的奶奶也想着吃好吃的腐乳在描述革命的好光景时他也不要忘把喝上一口伏特加作为未来的憧憬在朋友远道而来是他还是忍不住请他吃喝一番革命者也逃不过是个凡人嘛
- 2、说是偶遇，就当真是偶遇。1月9日，本就是奔着诚品从上海去了苏州。在松鹤楼吃罢午饭，和老孙也就溜溜达达往诚品去了。去之前，我心里是惦记着这本书的，我知他提了姑苏名菜，在食文化领域也是趣书一部。但我在书店选书，向来看缘分。一本书，再想看，我也不会问店员用电脑搜索，最妙的就是自己找，有则有矣，无则无。和老孙在诚品随波逐流，竟在放置台湾小零食的台面上遇到了这本书。封塑已无，略有翻过的痕迹。书不过区区6万字，在回家的高铁和地铁上读完了。意犹未尽吧，书从简短，陆老师也并未在姑苏美食上着墨太多，想来，有些美食也是有所闻而未得吃。
- 3、说到苏州的小馄饨，味道还真的是好，古色古香的山塘街，五芳斋里点碗小馄饨，微黄的馄饨皮，小而粉的肉馅，鲜美的汤水，每吃一口都要细细品味一下。五芳斋临河而建，不时有游船开过，风景甚好。
- 4、幽默轻松简单的言语，用吃贯穿整个故事。现代人很少听闻到：原来在苏州，早/中/晚吃得可以这么讲究。虽然在小说中讲来，却也是真事。是不是也可以说，和吃认真较劲的人才会认真去生活。如果你觉得平日工作疲乏不堪，一读“美食家”以有效解乏吧。很不错！
- 5、很早就听说这本书了，但一直没的买。有次在珠海，给我偶然间买到了。当时觉得挺贵，但看完了，觉得值了 - - 到现在还记得头汤面！
- 6、陆文夫的《美食家》，果然是一本非常好吃的书。朱鸿兴头汤面、陆稿荐酱肉、马咏斋野味、五芳斋五香小排骨、采芝斋虾子鲞鱼、糟鹅、蟹粉菜心、松鼠桂鱼、腐乳酱方、剔心莲子羹、藕粉鸡头米……光看名字就好像色香味俱来，还带着一股古典韵味。一面看一面吞口水…原以为只是一本有趣的闲书，冲淡平和地写写酿酒煎茶的饮食日常；看了后发现写吃食倒经常轻轻带过，更多地融入了政治色彩和旧社会的生活常态。政治变革的部分看得又可笑又可气。尤其是看到高小庭改造菜单撤下姑苏名菜的荒谬行径；尤其是看到这段：改革的风气一传开，菜色品类不再像从前那样丰富而精致…一个时代…是多么宽泛的时间概念，过去就是过去了，我们从不知道、也从不会去细想，在不可逆的时间洪流里原来藏了这么多属于各自文化演变的哀乐。姑苏的饮食文化在时代变迁里的衰落真是叫人遗憾。
- 7、坦白讲，我是从读了这本书之后才爱上苏州美食的。那些走街串巷的小吃，孔碧霞家里的美馐，让我魂牵梦绕啊。陆文夫一定很喜欢吃，也很会做菜，只有对美食有着深深爱好的人才会写出这么传神的作品，当然也只有同样对美食有着深深爱好的我辈才会如次的喜爱这本小说，每次拿起都爱不释手，读过几十遍也还是想读，似乎每读一遍就似走过了一次苏州美食之旅。
- 8、有段时间对朵颐之事充满向往，于是狂购了一批美食类书籍，如《随园食单》、《周易与饮食文化》、《玩味》、《半饱：生活高潮之所在》、《品味传奇》……等等，看完了就依着做，做完了就忙着吃，吃完了再赶着看……不亦乐乎得紧。陆文夫的《美食家》算是饮食丛中经典之作，何况鄙人近年来居于江苏，略谙苏菜之髓精，岂有不看之理！书籍装帧的确好，一如姑苏女子的五官、拙政园林的格局般精致，让我的胃口在初始就被吊起了那么一小段高度。然后，我便开始饶有兴味的开始准备进入在想象中回旋了无数遍的饕餮天书。不对，全乱了。越看越不爽。通篇读完只有一个感觉：我终于体会到了父母口中所述文革时期吃饭的感觉，面对着满桌好菜，却被迫在开始大呼：无产阶级专政万岁！我这才明白陆文夫笔下的苏菜为什么堪称经典，他的常规作料与他人并无不同，我相信苏州那么多文人墨客，怎可能出不了一个笔力超越他的美食作家？！但陆文夫之《美食家》的胜处只在

《美食家》

于：在香甜的松鼠鳜鱼上插了一面无产阶级专政的小红旗——绝妙的政治装饰，让大量运用五官中的四官（除了嘴巴）的政客们咀嚼得津津有味。任何一种美食在生意面前，都是逊色的，正如任何一桌国宴在政治面前，其本质都黯淡无光，也许因为时代的限制，陆先生选择了用这样的笔触来表达某些心意，OK，那让我们也依旧尊重《美食家》一书在红色美食文学的经典地位吧。无产阶级美食专政万岁！

9、还是在做旅游攻略的时候，知道了一位作家和他的知名作品，陆文夫，《美食家》。后来才知道他担任过中国作家协会副主席，而最初还是因为描写苏州人与美食的《美食家》。读完后我以为这是一个短篇故事，看了发行信息才知道纸质书有近两百页。这也是用电子书的不同，对篇幅的感知不再直观。小说主要讲述了一位男孩与一位没落资本家之间的恩恩怨怨。这恩怨以吃喝而起，也以吃喝结束，是一篇实打实的美食小说。从资本家朱自治吃头汤面开始，一位饕客的早中晚三餐都被作者描写得丝毫不差，不免让读者产生一种隔靴搔痒般的难耐。这还不算，要知山外有山，人外有人。小说最后，藏在私家宅院里的菜肴再一次为读者打开了一个新的美食世界之门。毕数日之功于一餐，光这时间上的功夫就能看出这「私房菜」的非同小可。加上美女托着精美食器穿过古朴庭院，看到这样的画面，没等吃上就已经让食客自带几分美意了。如果你以为这仅仅是美食小说，那就太过简单了。小说从时间上跨越解放战争、文革以及改革开放三个时期。饮食男女背后，是人们在时代潮流涌动中的爱恨纠葛。美食似乎从来都不是单纯的美食。主角「我」小的时候和母亲在资本家朱自治院里寄人篱下，因为不需要付房租，而总是心怀亏欠要让朱自治使唤来用去。说是使唤，但只是些四处找小吃的跑腿活计。有时买东西余下的零钱还不用交还，按理说是个美差。可「我」是用功读书的好孩子，难免有些心高气傲，如何能受得了被人剥削使唤的命运？美食在「我」眼里也变成了腐化的象征，「朱门酒肉臭路有冻死骨」说的太对了！从此「我」便踏上了一条「反美食」的道路，在解放初期参加革命工作似乎还颇有成就。以往遥不可及的大饭馆在我的治理下，变得平价亲民。虽然质量有所牺牲，但百姓的口碑明摆着，齐夸新社会好。原来美食也能为革命工作服务。好景不长，当人民的腰包随着改革开放渐渐鼓起来的时候，他们对大饭馆的饭菜质量开始渐有微辞起来。怎么「腐败」的苗头又起来了呢？！一直谨慎低调的资本家朱自治又变得活络起来，居然又开始组织饭局了！！还邀请了「我」！！失传已久的「私房菜」就这样一道道出现在「我」的面前。当小说里出现一个饭局的时候，重点必定不在饭菜。作者对美食的描写太显功力，我是盼着他能把这顿美食彻头彻尾的讲一遍，才不会关心饭局上的暗流涌动呢！可书中的「我」却在「主菜」上桌之前借机溜掉了，反倒跑去老街坊家庭聚会的饭桌边。读者们恐怕永远也不会知道，那席未完成的「私房菜」究竟有怎样的精彩绝伦。但也是因为如此，「美食是什么」这个问题，才更加地发人深省。看过书后，我记住了一家叫「朱鸿兴」的面馆，在苏州街头看到时，简直大喜过望。吃面时我在想，眼前的这个老字号恐怕早已不是陆文夫笔下的面馆。但读过《美食家》以后，这个连锁店也不可能只是像一家普通面馆一样让人没有任何想象。这也许就是「美食」二字后面可以加上「文化」的缘故吧。通过搜索微信公众号 neverbacktalks 即可关注同步发布内容。

10、陆文夫的代表作，很少出单行本的。对苏州的饮食文化了解甚多，写得很有趣。尤其是对于“盐”的阐述，很经典。

11、初识陆文夫，是在文学课堂上，老师将其与邓友梅先生譬喻，其为苏州一能品会写之文人。后来由于种种原因，一直未能拜读其著作，今日在图书馆偶然拾得，此《美食家》中篇小说，字数不多，一口气读完，被陆文夫先生之文字深深吸引，朴实而不失活泼，轻松不失严肃，可见先生国文功底，嬉笑怒骂，皆成文章。简单几笔，就将人物轻笔勾勒出，活灵活现，小说中几个场面尤其令人印象深刻，朱自治这个人物也跃然纸上。此等文字功底，是我学习模仿之榜样。

12、=====美食家(陆文夫)- 您在位置 #44 的笔记 | 添加于 2016年2月20日星期六 上午10:15:57原来这叫过桥,在苏州吃面咣出声=====美食家(陆文夫)- 您在位置 #43-44的标注 | 添加于 2016年2月20日星期六 上午10:15:57过桥——交头不能盖在面碗上，要放在另外一只盘子里，吃的时候用筷子挟过来，好象是通过一顶石拱桥才跑到你嘴里=====

13、古吴轩出版社可能是苏州当地的出版社。本版书价格很高，在图书馆苦苦寻了很久，才找到这本小册，有插图。薄薄的一本中短篇小说，虽然情节与爸爸的描述有出入，却让我看到一个美食家的落寞是有理由的，陆稿荐这些苏州百年老店的落寞也是有理由的。这本书也让我知道真正的美食家吃面只吃头汤面，而且是风雪无阻。是信仰，也是执着。

14、先要不能原谅自己的孤陋寡闻。知道陆老先生和他的《美食家》已是在先生去世之后，在自己一

向爱去的沈宏非博客上看到的文章。立即去买回《美食家》认真读一读，觉得那出现在文人墨客笔下画中的苏州，仿佛是隔着江南的迷茫烟雨，看得不甚真切。只知道那里有最优美雅致的园林，姑娘们细声说着吴侬软语，和着“大珠小珠落玉盘”琵琶弦声的评弹，至于闻名的松鼠桂鱼、清炒虾仁，电影上演绎过的得月楼，虽从未亲身尝试过，但确是心向往之。与我熟悉的，重视火候和调料的川菜不同，苏州菜显然更长于选材的精细和食物的原味。而真正的美食是要经得起历史浮沉、世事变迁的，在那样一个风云变幻的时代大背景下，只有这些美好的事物是永恒的，直到今天仍被我们提起、怀念和向往。看完书后稍稍做了一点功课，翻出两部得月楼的老片来看了看，一部是早期的黑白片《满意不满意》，另一部是八十年代的《小小得月楼》，旧时的苏州依稀可见，发音特别的苏白一句也听不懂，只觉得那来自江南姑苏的细腻优美全在其间。何时才能去到苏州？园林、评弹、风雅的苏白，还有陆先生笔下那些考究美食。沈宏非说“苏州人要说他们的酥皮点心做得第二，那没人敢认第一”，天知道，我爱死一切起酥的点心。

15、文中“我”代表保守派知识分子有点偏无产阶级，朱自治代表的资产阶级土豪。我觉得整篇小说就在说这两个阶级的关系。从“我”属于有些文化开始是对这种壕有些看不起，认为他是没什么本事好吃懒做，并且鼓励朱的黄包车司机辞职，但是慢慢发现朱并不是一般的土豪他不嫖不赌，就只是一个吃货。我们还发现“我”的今后发展也是受到朱的影响，（这也暗示小时候你羡慕嫉妒别人什么，长大了这些心里暗示会对成长有些影响哈。）然后经历了新中国发展遇到的一些阶段，饭店的改革（从特色饭店到--《大锅饭》），但是这种平等由于资本分配不均最终失败，之后饥荒文革，他们几个兄弟都一起经历了，大家年纪也在变老。改革开放人们发现了朱其实在西方叫做“美食家”，瞬间这个吃货风生水起。座谈会加演讲什么的。。。后来还是“我”的小孙子点睛暗示欲望是不能被压制的，人的天性就是趋向于要寻找更好吃的东西，“我”却不能接受这个现实，只是像朱这样的资产阶级才会是个好吃鬼。最后，我想说的是追求更好的东西是人的本性，有了更好更贵的食物人们会有动力去挣钱为了自己的食欲。时代在变我们对别人特别是富人的态度要变，不要以你的角度带着刻板印象去评判他们，做好自己的事情。最终驱动我们人类发展的还是欲望。

16、很早就知道有这本书，阴差阳错之间，竟然先是看了根据这本小说改编的电影《美食家》。电影中的美食远不如书中所描写得那么精致，但是别有一番江南风景。给我留下了深刻的记忆。今年对于和吃有关的书籍一场感兴趣，陆陆续续的收集了很多（菜谱除外）看过了太多对于菜的过程的描述，看过了太多关于食物和生活的感悟，由此沉淀了对于吃的种种滋味，昨天终于看到了陆先生的《美食家》，就像喝了一杯茶一样洗涤了我疲惫的神经味蕾。也许真的不应该将吃赋予太沉重的文化内涵，吃就是一件平平常常的事情，各人有各自的品评，或好或歹，都是自己体会的滋味。

17、hehe,还有这样一本书，回来一定看看，看来美食网站也是很需要的：-) -----天津美食<http://www.tjmeishi.com>

18、“吃”这一行为一定是双向的，人在选择食物，食物满足于人。吃的东西叫吃食，吃东西的人叫食客。吃食，食客，东西和人经由“吃”才发生了联系，完成了生物链的顶端。陆文夫的小说《美食家》是早先读过的，有人说这是陆老的巅峰之作，写尽了苏州菜的精髓和吴文化的风韵。在我看来，小说写了人与吃的三种境界，这里的人可大致分为朱自治一类的人和高小庭一类的人，关于苏州菜菜式与滋味的着墨虽然是陪衬和点缀，却精彩非常。主人公朱自治是一个典型的“房叔”，因父亲在苏州置下很多房产，他便收租为生，生活阔绰，又无妻小，每日里只奔着吃和琢磨吃，朋友也都因吃结缘。偏偏苏州这个地方自古富庶，又底蕴深厚，文人爱吃、会吃、懂吃，不厌精细，久之，吃与文化、食与生活已浸润到苏州人的骨子里了。朱自治每天擦黑就醒，眼睛一睁，头脑里便跳出一个念头：“快到朱鸿兴去吃头汤面！”何谓头汤面？就是头一锅煮的那碗面。小说中写道“干碗面，一锅汤。如果下到一千碗的话，那面汤就糊了，下出来的面就不那么清爽、滑溜，而且有一股面汤气。朱自治如果吃下一碗有面汤气的面，他会整天精神不振，总觉得有点什么事儿不如意。”就是这头汤面，朱自治也颇讲究，要“清炒虾仁一碗，要宽汤、重青，重浇要过桥，硬点”，即面的浇头是清炒虾仁，“宽汤”是面少汤多，“重青”是多放蒜叶，“重浇”是浇头多，“过桥”是浇头不能盖在面碗上，要放在另外的一只盘子里，吃的时候用筷子撩过来，好像是通过一顶石拱桥才跑到你嘴里，“硬点”就是面要煮硬点不能过头。单这早餐头汤面就如此多的讲究，让你不由得佩服苏州人吃的精细，然而这才只是《美食家》的一个小过门，重头戏还没开场。吃罢早饭，朱自治就要去阊门石路“蹲茶楼”。关于“蹲茶楼”，深谙茶道的作者陆文夫又给我们上了一课：“苏州的茶馆到处有，那朱自治为什么独独要到阊门石路去呢？有考究。那片大茶楼上有几个和一般茶客隔开的房间，摆着红木桌、大藤

椅，自成一个新天地。那里的水是天落水，茶叶是直接从洞庭东山买来的；煮水用瓦罐，燃料用松枝，茶要泡在宜兴出产的紫砂壶里。吃喝吃喝，吃与喝是一个不可分割的整体，凡是称得上美食家的人，无一不是陆羽和杜康的徒弟的。”在茶楼上，除了喝茶，朱自治和他的吃友们主要还是聊吃，为什么每日都要聚在一起专门聊吃呢，陆文夫写道：“苏州菜有它一套完整的结构。比如说开始的时候是冷盆，接下来是热炒，热炒之后是甜食，甜食的后面是大菜，大菜的后面是点心，最后以一盆大汤作总结。这台完整的戏剧一个人不能看，只看一幕又不能领略其中的含义。所以美食家们必须集体行动。先坐在茶楼上回味昨天的美食，评论得失，第一阶段是个漫谈会。会议一结束便要转入正题，为了慎重起见，还不得不抽出一段时间来讨论今日向何方？是到新聚丰、义昌福，还是到松鹤楼。如果这些地方都吃腻了，他们也结伴远行，每人雇上一辆黄包车，或者是四人合乘一辆马车，浩浩荡荡，马蹄声碎，到木渎的石家饭店去吃鲃肺汤，枫桥镇上吃大面，或者是到常熟去吃叫花子鸡……”一群人浩浩荡荡吃完了中午饭，朱自治就要到澡堂里泡着，一来解乏，二来搓澡按摩消食，给晚饭腾肚子。在这群吃友看来，中午饭只是“吃点味道”，以品味为主，至多小酌几杯花雕，而晚饭则一定要喝酒，还要外办各种小吃来佐酒，这就需要有一个跑腿的伙计来采买。于是，小说的第二个主人公就出现了——少年时寄居在朱家专们采买小菜的高小庭。这个接受了新思想了少年不甘心被“剥削压迫”，逃走参加了革命，解放后分配到苏州一家老字号饭店当经理，专与朱自治这类好吃懂吃的剥削阶级对着干，引出了几十年间的时代变革和二人的戏剧人生。正如我开头所说，这部小说表面写吃、写食物、写吃饭做饭的人，实际上是写吃的三种境界，人的三种境界以及食物对于人的三种境界。在遇到极会烧私房菜又烧得极精致极讲究的孔碧霞之前，在文人兼美食家陆文夫的眼里，对于吃，朱自治还不入流，用现在的话说，他只能算是一个到处找美食的富二代吃货。吃货可以泛指一切爱吃并乐于寻找美食的人，吃货的门槛很低，首先要学会保护自己的脾胃和身材，否则吃货和饭桶也只是一步之遥。关于吃货的境界，大概可以分为初级、中级和高级。初级吃货知道什么东西好吃，也知道哪里能吃得到，但至于如何的好吃，为什么会好吃却答不上来，属于酒肉穿肠不走心。中级吃货面对美食，除了用舌头，还会调用一切可用的感官来品味享受，并在吃的同时在脑海中还原出这道菜的制作过程和用料配比，所以他们不但热衷于吃，还热衷于自己下厨。高级吃货则更讲究于食材的精选，讲究时令季节，讲究那恰到好处的一点妙处，除此之外更愿意讲讲文化、养生甚至美学，掉掉古今一切和吃有关的书袋。朱自治属于中上级别的吃货，所以当他见识到美人孔碧霞的手艺和对吃的领悟后，顿时觉得自己几十年来吃的品位俗气极了。孔碧霞这个精致的苏州女人，白墙灰瓦朱门水榭深宅府邸里滋养出的一朵奇葩，吴地文人眼中红袖添香夜读书的良伴，只有她，才是整本小说深藏的灵魂人物，她才是苏州文化与精致饮食的终极代表，也是作者陆文夫的食文化理念在小说中的化身。这种人，大概就叫作饕客。优渥风光时，吃得自然优雅精致，困厄贫瘠时也能施展手艺绝不委屈自己，他们的优雅谁都夺不去，源于骨子里旺盛的生活情趣。关于老饕的境界，像极了从心所欲的太极浑圆之境，不再单为了吃可以追求，却能随时从生活中找出吃的乐趣，信手拈来，浑然天成，人与食物的终极合体。书中的朱自治是从一个初级吃货慢慢进阶为老饕的，而始终鄙视和吃有关的一切的高小庭不但在困难时期偷运南瓜是幻想过一道“南瓜盅”，引为珍馐，在文革后的“孔碧霞宴”上更是大开眼界自愧不如，终于领悟到食物对人的影响力，食之文化、食之美学的不可抗拒。于是就谈到了食物对于人的三种境界。第一重境界，对于现在的年轻人而言，食物大抵是一种感官的刺激的满足。比如，川味与麻辣的大行其道，是因为年轻人可以通过吃辣缓解生活的紧张与压力感。而撸串和啤酒的流行，则是几个年轻哥们聚餐交流必不可少的满足，忙碌时重油盐的快餐和撸串时的大口吃肉喝酒有同样的效果。第二重境界是大部分四十岁前用健康换金钱，四十岁后用金钱换健康的中年人所处的，身体器官的病痛让他们开始节制，生活的舒适也要求食物的健康、口味的清淡以及相伴而来的肠胃的些微满足与舒服，这是中庸的境界。第三重境界当是暮年之时，味蕾与肠胃的不断退化成全了回忆的阵阵飘香，儿时的味道，母亲的味，甚至困厄时一只南瓜的味道，对于此时的人，都是幸福的味道。食物不会变，人生却苦短，当你从一个初级吃货一步步走到老饕之时，身体已经不会告诉你什么是好吃，什么是美味，只有记忆中若有若无的一丝甜回荡在唇齿间，辨不清那究竟是食物、是年少时的爱情还是刚刚打盹时的一个美梦带给你的美好滋味。

19、美食家跨越了一个时代，从苏州的街头小巷朝着我们走来。大时代在这本书里化作了一团淡淡的云烟，满书里弥漫着美食的气质。文中的“我”对于美食显然存有复杂的情绪。为了一个吃字，所有人物上演着人间悲喜剧。美食和生活、社会紧密的结合起来。这中间有喜也有悲。文中有淡淡的嘲讽。说不清是时代的变迁抑或是人情的改变。读遍全书，酸甜苦辣咸，人情善与恶，隐藏在里的苏州民

情都让人不忍释卷。

20、1、了解苏州菜的学问2、陆老独特描述美食的手法以及借朱先生阐述美食放盐的顺序份量让本人大开眼界。3、陆老以好吃为线索，中贯全书，让人领略的不只有文化，还有那个时代特有的历史故事4、不知道是否有人借陆老的手法描述一段粤菜，好让后人领识真正的美味佳肴

21、精致没说的但现在的松鹤楼不咋的说实话，和一般的酒店差不多，失去自己特色呢苏制高点我还是喜欢的

22、前段日子，从网上偶然得知了著名作家陆文夫去世的消息。陆文夫先生不但是当代文坛名家，也是一位著名的美食家。顾名思义，小说《美食家》不但是要讲一个故事，更能反映作者本人的生活态度，所以，这本书被誉为作者的巅峰之作，也就不足为奇了。闻之翻看了此书，给人留下的最大印象是“风范”二字，显然，美食家还不是那么好当的，美食也不单单讲究个味道。作为一个苏州作家，作者用苏州特有的细腻风格，描写了一个极具姑苏风情的美食老饕的故事。小说的情节不算复杂，是以第一人称——一个带有左派理想主义的餐饮企业干部高小庭的角度来叙述。讲的是主人公、讲究吃喝的食客朱自治从解放前到文革结束后的经历，朱自治是一个资本家的子弟（但本人不是资本家），家境富裕，最大的爱好就是品尝美食，解放后，随着社会环境的变化，朱的生活也受到了种种影响，直到文革结束，他又可以自由自在、理直气壮的享受美食了，而且得到了“美食家”这个以前没有的新称号。作者笔下对于苏州美食的描写可谓细腻到极致，单单是开头处，朱自治到朱鸿兴早餐，一碗简单的面条，就有那么多的花样讲究：“硬面，烂面，宽汤，紧汤，拌面；重青，免青，重油，清淡点，重面轻浇，重浇轻面，过桥……”，一味面条尚且如此，那么还有各类宴席、大菜呢？书中多次介绍了一些名菜烧制的考究复杂，作者的描写非常生动，似乎要把一道道美食佳肴端到读者面前，令捧着书的读者，都不免有垂涎之感。随着小说的进展，朱自治的美食也不断的提高了标准，所谓美食，不但是原料配料都要好、烹饪的技术好，食客品尝的时机也有讲究，而且还要看环境、处境、心情，正如书中所说的：品茶在花间月下，饮酒要凭栏而临流。——美食家不是大肚客，是有一定修养的雅士！书虽然是写一个闲散的食客，但由于涉及解放后一些特殊的年代，于轻松中也不免有些忧伤之感，比如写道文革中一些人受到的伤害，不免有些沉重。不过整个小说的风格仍然是乐观豁达的，对于有极左作风的高小庭，也颇有善意的进行了调侃。书中所透露出的，是一种热爱生活、讲究情趣的达观性格，吃乃是人生头等大事，不管是资产阶级家庭出身的朱自治，还是革命的高小庭，最后都离不开“食不厌精”的诱惑。一个一度被认为是不务正业的“美食家”，从被反感、排斥，到受到大家的承认、尊重，从另一个视角，刻画了中国社会在坎坷中进步的现实。篇幅虽然不长，情节且平淡简单，但看完通本小说，印象深刻之处却是比比皆是，首先当然是书中屡屡出现的格式苏式美食，以及享用这些美食时候所讲究的一个意境；其次是人物的性格塑造，朱自治的好吃、孔碧霞的善烹饪、高小庭的极左作风、包坤年的油滑等等，丰满鲜明；还有就是通篇洋溢的“苏州味”，不写豪情洋溢的英雄，不写荡气回肠的传奇，只刻画苏州古城中的芸芸众生，作者本人长年生活在苏州，还曾创办了一份刊物——《苏州杂志》，作者晚年还担任了“老苏州弘文有限公司”的董事长，专门为海内外游客提供富有苏州特色的文化服务，所以，这本小说就仿佛一副市井风情图，犹如姑苏水乡小桥流水畔，青石路面的深深小巷中，伸出小小庭园墙头的桂枝所散发出的淡淡幽香。

23、其实很多年前就读过这篇小说。记得那时候偷偷从老爸书柜中拖出一大摞杂志，其中就有登载了《美食家》的一期《收获》（或者《当代》？）。儿时的记忆除了一个书名，竟然空空如也。当时确实年纪小。多年后再读，感觉却有些怪怪。倘若不是因为写作时候的时代背景，兴许会更好看。说来也怪，看了之后最让人垂涎欲滴的，倒不是朱自治极力推崇的孔碧霞家宴，而是他曾经天不亮就起来坐三轮车直奔而去的朱鸿兴头汤面。最近刚好看了朱伟回忆陆文夫的一篇文章，说陆文夫本人并非大家想象中的美食家，其实他的日常吃食都很普通，也并不十分讲究吃。他是一个非常温和的人，这一点和朱自治倒有点相似。能在八十年代写出《美食家》这样的作品，恐怕也算是开了新时期美食文学的先河，虽然它带有非常浓厚的时代特色。

24、改革开放以后，陆文夫出了此书，在当时伤痕文学主打时期，他的作品代表了一种积极的力量，但又不是歌功颂德的那种。他从美食来突破，借助吃货的坎坷经历来表现二十世纪中国社会的一些变化，好吃即代表着人性，以高小庭为首的势力在这个过程中对人性的压制规范以及后来的转变是作者想要展现给读者的主题，因而，若说到进步，解放人性才是真正的进步。

25、苏州的吃食实在是精致的很，心中至爱还有绿杨馄饨店的鸡汤三鲜馄饨和半紧酵鲜肉小笼……哎，哎，就为了这些，去苏州也是值得的……

《美食家》

26、《十作家批判书》（下）中有一篇关于莫言东西，在论《酒国》那一段时，作者引入了“口腔文化”的概念，这也就是83年出版的孙隆基的《中国文化的深层结构》中提到的关于中国文化口腔化的倾向，他将弗氏精神分析中儿童身心成长过程中的“口腔期”与“肛门期”植入文化概念当中，并将国文化的基本模式以这种形式表达了出来。要是该书作者陆文夫在他的小说完稿之前看到过此书的话，恐怕《美食家》应该会是另一番面貌。饕餮者，或者说是食客，与美食家之间有本质区别，这种区别等同于讲故事的人与小说家，当然不可否认，《美食家》这篇东西作为读物来对待的话，给人的感受还是相当愉悦的。然而经验性的东西来作为社会，历史的概括总结，这种论断显然过于褒扬，经验与觉悟，写照与想像，这两对关系的差别是容易分析的。而最能体现该小说启示意义的当属最后一部分“殊途同归”，按时间的计算，这部分的内容所对应的该不远于文革结束之后的80年代的“文化热”这个时期，这个时期一拥而上的文化大潮之中其中的一个大头就是“中国文化热”，而“饮食文化”历来被国人所重视，也就不难理解“朱自治”这个形象。这种文化精华论主导之下造成的集体享乐主义的欣快症在这其中可窥一斑。而从书中所描绘的市井心态之中，人人都可以对此症的原因作个一两分的猜测。从地方饮食，旅游的角度综合考量，《美食家》还是一本相当不错的《饮食指南》，《旅游手册》。其中提到了苏州当地各地著名小吃，详尽描绘了苏州菜繁复体系及各种菜式，不可不谓赴苏途中必备良册！

章节试读

1、《美食家》的笔记-第11页

我在这两条类和之间把心都挤碎！

2、《美食家》的笔记-人之于味

好吃的人们啊！当你们贫困的时候恨不得咬砸掉高级饭店，有了几个钱之后又忙不迭地往里挤，只愁挤不进，只愁不高级。

3、《美食家》的笔记-人之于味

世界上的事往往是会做的不如会吹的。会烧的也不如会吃的。

4、《美食家》的笔记-第1页

1、“吃喝吃喝，吃与喝是一个不可分割的整体，凡是称得上美食家的人，无一不是陆羽和杜康的徒弟。”

2、“那时候我已懂得，如果遇事打不开局面，最好是鼓动青年人起来带头。他们不保守，有闯劲，闯过了警戒线也无妨，然后再向回拉一点。矫枉必须过正，也许就是这个道理。”

3、“苏州的名菜选料精细，浪费肯定是有的；围着朱自治之类的人转也不假，名厨要靠吃家，要靠他们扬名，要靠他们品出那千分之几的差别。最好能碰上孔夫子，孔子曰：“食不厌精，烩不厌细！”

4、“我只是想告诉你一个奇怪的生理现象，那资产阶级的味觉和无产阶级的味觉竟然毫无区别！资本家说清炒虾仁比白菜炒肉丝好吃，无产阶级尝了一口之后也跟着点头。他们有了钱以后，也想吃清炒虾仁了，可你却硬要把白菜炒肉丝塞在人家的嘴里，没有请你吃榔头总算是客气的！”

5、“我在学校里读过历史，知道那玩意可不是好惹的，万一被它钉住了，死都逃不脱！”

6、“人也真是个奇怪的动物，有得吃的时候味觉特别灵敏，咸、淡、香、甜、嫩、老，点点都能区别。没得吃的时候那饿觉便上升到第一位，饿急了能有三大碗米饭（不需要上白米）向肚子里一填，那愉快和满足的感觉也是难以形容的。”

7、“奇怪，一旦缺少了副食品和油之后，那粮食就好像是棉花做的，一天八两一顿下肚，还不知道是塞在哪个角落里！何况那思想也有问题，一顿不饱十顿饥，眼睛一睁便想吃东西。”

8、“资产阶级的家庭关系本来就是建筑在金钱上的，当金钱处于半失效的状态时，那关系也就会处于半破裂。”

9、“千千万万个像阿二爸爸这样的人，所以在困难中没有对新中国失去信心，就是因为他们经历过旧社会，经历过五十年代那些康乐的年头。他们知道退是绝路，而进总是有希望的。他们所以能在当时和以后的艰难困苦中忍耐着，等待着，就是相信那样的日子会回头，尽管等待的时间太长了一点。我很后悔，如果当年能为他们多炒几盘虾仁，加深他们对于美好的记忆，那，信心可能会更足点！”

10、“是呀，朱自治那个颇有气派的肚子又瘪下去了，红油油的大脸盘也缩起来了，胖子瘦了特别惹

眼，人变得像个没有装满的口袋，松松拉拉地全是皮。”

11、“任何事情只要先把它的性质肯定下来，怎么说都有理，而且是不需要什么学问的。“白马非马”，如果我首先肯定了你是只马，那就不管你是白的还是黑的，你怎么玄也休想滑得过去！要不然的话，世界上的黑白为什么会那样容易被颠倒呢？”

12、“好吃成性的人都是懦弱的，他会采取一切手段，不顾任何是非，拚命地去保护、满足那只小得十分可怜而又十分难看的胃！”

13、“人心思治，谁也不想再翻来覆去。牢骚虽多，可那牢骚也是想把事情做好，不是想把事情弄坏，只不过性急了一点。性急也是一种动力，总比漫不经心好些。”

14、“历史不仅是写在书中，还有口碑世代流传。”

15、“丁大头说得不错，人的味觉都是差不多的，不像朱自治所说有人会食而不知其味。差别在于有人吃得出却说不出，只能笼而统之地说：“啊，有一种说不出的好吃！”朱自治的伟大就在于他能说得出来，虽然歪七歪八地有点近于吹牛，可吹牛也是说得出来的表现。在尽情的享受和娱乐之中，不吹牛还很难使那近乎呆滞的神经奋起！”

16、“世界上的事情往往是会做的不如会吹的，会烧的也不如会吃的！”

5、《美食家》的笔记-第1页

朱自治是个标准的资本家，而且是个好吃成精的美食家——早晨要起个大早去朱鸿兴吃头汤面，接下来到阊门石路去蹲茶楼，在茶楼里要讨论中饭去新聚丰、义昌福，还是松鹤楼。如果这些地方都吃腻了，就与同伴雇上黄包车或者马车，到木渎的石家饭店去吃鲃肺汤，枫桥镇上吃大面，或者是到常熟去吃叫花子鸡……啊，这种腐朽糜烂的资本家生活请务必带上我！

6、《美食家》的笔记-第1页

朱自治登上茶楼之后，他的吃友们便陆续到齐。美食家们除掉早点之外，决不能单独行动，最少不能少于四个，最多不得超过八人，因为苏州菜有它一套完整的结构。比如说开始的时候是冷盆，接下来是热炒，热炒之后是甜食，甜食的后面是大菜，大菜的后面是点心，最后以一盆大汤作总结。这台完整的戏剧一个人不能看，只看一幕又不能领略其中的含意。所以美食家们必须集体行动。先坐在茶楼上回味昨天的美食，评论得失。第一阶段是个漫谈会。会议一结束便要转入正题，为了慎重起

见，还不得不抽出一段时间来讨论今日向何方？是到新聚丰、义昌福，还是到松鹤楼？如果这些地方都吃腻了，他们也会结伴远行，每人雇上一辆黄包车，或者是四人合乘一辆马车，浩浩荡荡，马

《美食家》

蹄声碎，到木渎的石家饭店去吃鲃肺汤，枫桥镇上吃夫面，或者是到常熟去吃叫花子鸡……可惜我不能把苏州和它近郊的美食写得太详细，生怕会因此而为苏州招来更多的会议，小说的副作用往往难以料及。

看到这段文字才读完全书的，没想到整本书就这一段精彩。

7、《美食家》的笔记-第1页

世界上的事往往是会做的不如会吹的。会烧的也不如会吃的。

四十年来他是一个吃的化身。像妖魔似的缠着我。决定了我一生的道路。还在无意之中决定了我的职业。我厌恶他。反对他。想离他远点。可是反也反不掉。挥也挥不走。到头来还要当我的指导。

星期天来往的人也不多。绝大部分的人都在忙家务。家务之中吃为先。临巷的窗子里冒出水蒸气。还听到菜下油锅时刺啦一声炸溜。

可我想和阿二和他的爸爸干几杯。当然是白酒。六十四度。喝下一口之后像一条热线似的直通到肚里。哈地一声长叹。人间无数的欢乐与辛酸都包含在内。

开始的时候不能喝白酒。以免舌辣口麻品不出味来。可我就想喝白酒。我学会喝酒是在困难苦闷的时刻。没有六十四度不够味。

8、《美食家》的笔记-第44页

情意绵绵

《美食家》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com